Aus dem Gesundheitsamt des Kantons Baselstadt
Vorsteher: Prof. Hunziker

Die Verköstigung der Kranken in den Basler Spitälern

vom XV. – XIX. Jahrhundert

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Doktorwürde der Zahnheilkunde
der hohen medizinischen Fakultät
der Universität Basel

Vorgelegt von

Alfred Zehnder

von Menzingen (Zug)

Buchdruckerei H. Studer-Meyer, Luzern 1938

Aus dem Gesundheitsamt des Kantons Baselstadt
Vorsteher: Prof. Hunziker

Die Verköstigung der Kranken in den Basler Spitälern

vom XV.—XIX. Jahrhundert

Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Doktorwürde der Zahnheilkunde
der hohen medizinischen Fakultät
der Universität Basel

Vorgelegt von

Alfred Zehnder

von Menzingen (Zug)

Buchdruckerei H. Studer-Meyer, Luzern 1938

Von der medizinischen Fakultät Basel genehmigt auf Antrag von Professor Dr. H. Hunziker, den 17. Nov. 1937.

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Meinen lieben Eltern!

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41546711_0050

Vorwort

Vorliegende Arbeit, welche hauptsächlich auf Grund der im Basler Staatsarchiv vorhandenen Akten entstand, soll vor allem eine historische Studie sein. Es lag mir daran, zu zeigen, wie man zu jener Zeit, wo die soziale Frage noch nicht so akut war wie heute, die mittellosen Kranken aushielt. (Begüterte Kranke gingen nicht ins Spital, da das gar nicht dessen Bestimmung war). Die Entwicklung der Krankenkost zu verfolgen, war der andere Gedanke. Es ist nun aber verständlich, daß das nur möglich war, indem wir uns die gesamte damalige Organisation des Spitals, dazu dessen Zweck und Geschichte rekonstruierten. Allgemeine soziale Verhältnisse des bürgerlichen Lebens mußten als Vergleich dazu hergenommen werden. Ferner hat die Arbeit nur absolute Gültigkeit für die Basler Spitäler. Die Geschichte anderer Schweizer Spitäler lehrt uns, daß überall kleine Unterschiede vorhanden waren, manchmal nur in dessen Organisation und Verwaltung. Leider darf ich nicht annehmen, daß ich bei dem überaus reichlich vorhandenen Material, das in dem zwar sehr übersichtlich geordneten Basler Staatsarchiv vorhanden ist, sämtliche verwendbaren Stellen gefunden habe. Doch würden weitere Nachrichten kaum mehr viel Neues geben. Und so hoffe ich, daß es diesem oder jenem Leser Freude machen werde, über alte Basler Spitäler und deren Insassen etwas Neues zu hören.

Die Basler Spitäler im Mittelalter[1)]

Klosterspitäler.

Die Pflege der Kranken im frühen Mittelalter war vornehmlich Sache der Orden. Die meisten Klöster hatten ihre Krankenstuben. So ist sicher, daß in Basel zuerst das Benediktinerkloster von St. Alban eine solche Krankenstube besaß. 1083 wurde es gegründet. Intelligente Mönche wurden in der Heilkunde unterrichtet und haben lange Zeit als einzige ihre segensreiche Arbeit in Basel ausgeübt. Etwa 50 Jahre später entstand das Augustinerchorherrenstift St. Leonhard. Wenn hier vielleicht auch nicht gleich von Anfang an Krankenpflege geübt wurde, so haben wir doch sichere Belege für dessen Heiltätigkeit im 13. Jahrhundert. Von da an entwickelt sich das Kloster St. Leonhard zum eigentlichen Spital mit oft in Akten genannten medici, welche alle Chorherren waren. 1401 entstand dann das Karthäuserkloster. Schon vorher, 1283, wird die «firmaria» der Dominikaner urkundlich genannt. Daß Ritterorden daneben, wie z. B. die Johanniter, Deutschordensherren oder Templer eigene Infirmerien hatten, ist urkundlich nicht belegt. An diesen Stätten christlicher Nächstenliebe wurde während Jahrhunderten gewirkt. Zwar schon im spätern Mittelalter sieht es die Kirche nicht mehr gerne, daß ihre Priester, statt nur der Seelen Heil zu fördern, auch körperliche Gebrechen heilen wollen. Aber der Priesterarzt existiert noch längere Zeit weiter.

Von besonderer Bedeutung ist das St. Leonhardsspital, welches vor der Gründung des städtischen «das» Spital genannt wird. Später heißt es, 1274, hospitale vetus, im Gegensatz zum neuen, städtischen Spital.

[1)] Literatur und Quellen über die Geschichte und Organisation der Basler Spitäler:
Baas Karl, Gesundheitspflege im mittelalterlichen Basel. Zürich, Leipzig, Berlin 1926.
Wackernagel Rud., Geschichte der Stadt Basel. Basel 1907—1924.
Staatsarchiv Basel: Spitalarchiv.

Das städtische Spital.

Seine Gründung fällt in das Jahr 1264 oder 1265. Es gehört der Stadt und steht auf städtischer Allmend. Gelegen ist es an der heutigen obern Freiestraße, nächst dem Barfüsserkloster und heißt «das Spital an den Schwellen». (Baas erklärt: Schwellen seien die Bretter, welche zum Schutze gegen Bergdruck und Regenbäche bei Gewittern oberhalb des Spitals hätten angebracht werden müssen). Zweck der Spitals: hospitale est domus ubi peregrini vel miseri suscipiuntur in hospitium (Handschrift von 1378). Und in der Tat sind es Pilgrime und vor allem hilflose arme Leute, welche dort Aufnahme finden. Das bringt mit sich, daß auch Kranke darunter sind, aber eine Krankenanstalt im spätern Sinne ist das Spital jetzt noch nicht. Pilger beziehen eine Verpflegung, eventuell ein Nachtquartier, sollen aber nach Verordnung bald wieder weiter gehen. Alte und Gebrechliche bekommen vorübergehenden Aufenthalt, sind Kranke darunter, werden sie hier gepflegt. Leute aber, welche gehen und betteln können, gehören nicht ins Spital. Daß dann aber schon bald und immer wieder Pfründer zu dauerndem Aufenthalt aufgenommen werden, ist eine Verletzung dieses Prinzips und wohl nur als ökonomische Maßregel zu betrachten, da die Pfründer oft eine ansehnliche Summe bezahlten. Irre dagegen und Taube werden nicht oder nur selten aufgenommen. Diese kommen in das außerhalb des Spitals gelegene «toubhüsslin», oder ins Gefängnis, erstere werden sogar als vom Teufel besessen aus der Stadt gejagt.[2])

Der Spitalgedanke hat sich dann während Jahrhunderten weiter entwickelt. Erst die Gründung von Waisenhäusern, Armenanstalten, Altersheimen usw. hat das Spital zur heutigen Krankenanstalt werden lassen.

Das städtische Siechenhaus

soll seit 1265 bestehen. Aber schon vorher war dem Spital von St. Leonhard ein Leprosorium angeschlossen, dessen Insassen dann eben 1265 offenbar in das neue Haus übersiedelt wurden. Ob es damals schon an der Birs stand, ist wahrscheinlich, aber nicht si-

[2]) Stähelin J. E., Kantonale Heil- und Pflegeanstalt Friedmatt Basel. Zürich 1933.

cher; urkundlich wissen wir es erst seit 1291. St. Jakob als Patron wird erst 1419 genannt. Aufgenommen wurden Aussätzige und mit andern ansteckenden Krankheiten Behaftete. (Später vor allem auch Krätzige und Syphilitiker). Sie mußten ein ziemlich hohes Eintrittsgeld bezahlen; ursprünglich 30 Schilling, 1455 aber schon 5 Pfund; hatten sie das Geld nicht, so mußten sie es zuerst erbetteln. Um Gotteslohn wurde keiner ins Siechenhaus aufgenommen.

Organisation des Spitals.

Das Spital des Mittelalters ist ein Gotteshaus. Das lesen wir auch vom Baslerspital in vielen obrigkeitlichen Verfügungen. Darauf läßt auch sein Siegel schließen: Der gute Hirt. (Christus mit dem Lamm). Seine Insassen bilden eine religiöse Lebensgemeinschaft, gewissermaßen eine Pfarrei, die aber durch die Umfriedung des Spitals begrenzt ist. Eigener Geistlicher, eigene Kirche, eigener Friedhof sind äußere Exponenten davon. Das Leben der Insassen, welche ja größtenteils arbeitsunfähig sind, soll deutlich im Dienste Gottes sein.

Und so bilden sie eine fraternitas, eine religiöse Bruderschaft, welche fast klösterlich anmutet. Das Oberhaupt ist der Spitalmeister, der, selbst Mitglied der Bruderschaft, nicht despotisch regiert, sondern eine gewisse Selbstverwaltung zuläßt und diese nur leitet. 1380 wird dannn diese Art von Bruderschaft aufgelöst. Der Spitalmeister, der früher gewöhnlich ein Geistlicher gewesen war, ist jetzt immer ein Laie. Er steht jetzt eher außerhalb der Lebensgemeinschaft und ist befehlender und strafender Vorgesetzter. Seine Arbeit ist vor allem die interne Verwaltung, während die äußern Geschäfte vom Spitalschreiber (später Ober- und Unterschreiber) erledigt werden. Drei vom Staate bestellte Spitalpfleger (procuratores gubernatores) haben die Aufgabe, als oberste Aufsichtsräte die Bücher des Spitals genau zu prüfen, sowie die Verwendung allfälligen Kapitals zu bestimmen. In allen Spitalangelegenheiten sind sie oberste Instanz. Ihnen ist der Spitalmeister direkt unterstellt. Ihm hingegen untersteht ein großes Gesinde, welches die Arbeit im Spital und in den dazu gehörigen Oekonomiegebäuden verrichtet. Das Spital ist jetzt zum eigentlichen großen Bauerngut geworden. Zu ihm gehören noch Bad, Scheune, Mühle,

Keller, Schäferei und mit der Zeit mehrere Meierhöfe, ferner Acker- und Wiesenland, Wald und Rebgelände. Das Spitalgebäude selbst hat zwei Stockwerke: das «obere» und das «nydere Spital.[3])

Wer als dauernder Pfründer in das Spital kommt, bringt all sein Hab und Gut mit. Der Pfrundnehmer gehört von da an mit allem was er hat dem Spital, sogar mit seinem Leib, lebend und tot. Jeweils beim Eintritt wird ein genaues Verzeichnis der mitgebrachten Habe hergestellt, und darauf erfolgt die Einteilung in oberste, obere oder gemeine Pfrund. Die obersten oder reichen Pfründer haben Einzelstuben, während die andern in gemeinsamen Stuben leben. Außerdem ist die Verpflegung verschieden. Die obersten oder reichen Pfründer essen sogar am Tisch des Spitalmeisters.

Welches sind nun die Einnahmen des Spitals? Das Spital muß sich ursprünglich selbst erhalten. Der Staat erläßt ihm zum Teil das Umgeld, den andern Teil aber muß es durch Fuhrleistungen abverdienen. Haupteinnahmequellen sind anfänglich private Stiftungen und Geschenke, die auf dem Markte wegen unvorschriftsmäßiger Qualität konfiszierten Lebensmittel, Vermögen von im Spital verstorbenen Pfründern. Ferner darf es zu gewissen Zeiten seinen Bitter ausschicken, der überall für das Spital sammelt. Endlich fallen ihm auch die Bußgelder von bestraften Fluchern zu. Dienst- und Pflegepersonal sind ursprünglich unbezahlte Bürgersleute, welche zu bestimmten Stunden um Gotteslohn ihren Dienst verrichten. Später, mit der Entwicklung des Spitals zum Gut, werden die Einnahmen natürlich andere.

In diesem Zusammenhang müssen die Gesellenbruderschaften erwähnt werden.[4]) Diese Bruderschaften gaben entweder ihren Mitgliedern Vorschuß für die Bezahlung des Spitalaufenthaltes, oder sie kauften im Spital selbst ein oder mehrere Freibetten. Die Gesellen waren ja meist fremd und ledig und hatten somit keine Angehörigen, die sie im Krankheitsfalle pflegen konnten. Die erste Bruderschaft, die Weberknechte, hatte zwei Freibetten schon 1340 und bezahlte beispielsweise 5 Pfund jährlich dafür; 1452 kamen die Brotbäckerknechte, 1502 die Schererknechte. Eine ganze Reihe anderer Bruderschaften kaufte sich im

[3]) Baas Karl, Gesundheitspflege im mittelalterlichen Basel.
[4]) Spit. Arch. V 2.

16. Jahrhundert ein. Es ist nicht schwer, in ihnen die Vorläufer der heutigen Krankenkassen und Versicherungen zu sehen.

Gleich wie bei den Pfründern wurde auch bei den Kranken beim Eintritt ein Verzeichnis ihrer mitgebrachten Habe aufgestellt. Z. B.: «Den 21. Marty kam in Samson Röll von Rosschacht, ein beckh, hat ein wehr, mantel und binttel sambt einem seckhel darinnen 3 pfund 5 schilling, starb den 29. Marty», oder, «Den 28. Febb kam in Anna Bötzerin von Delsperg, hat nitt. Ussgangen den 21. Marty.» Das war das Kranken- und Totenregister zugleich. Bis fast in die Neuzeit hinein steht aber keine Diagnose dabei. Die Kranken wurden dann auch ohne Unterschied in die Gemeinschaftsstuben gebracht, wo sehr oft zwei im gleichen Bett liegen mußten.

Eine eigene Gruppe von Kranken bildeten die bedürftigen Wöchnerinnen. 1393 lautet eine Stiftung, daß Wein verabreicht werde «sonderlich den kindbetterinnen solange sy in dem spital sind.»

Die Organisation des Aussätzigen- oder Siechenhauses war im Prinzip die gleiche. Hier bildeten die Kranken eine noch viel geschlossenere Gemeinschaft, sich ganz in den Dienst Gottes stellend. Sie schwuren darauf den Siecheneid. Im Gegensatz zum Spital wurde der Arzt, der regelmäßig zur Visite kam, von der Stadt bezahlt. Einnahmen waren einmal die Eintrittsgelder. Dann hatte das Siechenhaus ebenfalls seinen Bitter, der mit einem vom Rate ausgestellten Beglaubigungsschreiben nicht nur in Basel, sondern oft auch in den angrenzenden Gegenden Almosen heischte. Ein «Klingler» sammelte dazu täglich in der Stadt.

Da die Verköstigung im Siechenhaus nicht anders war als die im Spital, werden wir es im folgenden nicht mehr separat behandeln. Auch die Klosterspitäler, die zwar noch weiter wirken, aber doch keine große Bedeutung mehr haben, können wir außerhalb unserer Betrachtungen lassen.

Nahrungsmittel von damals

(XV.—XIX. Jahrhundert).[5])

Wenn wir von der Verköstigung der Insassen und besonders von den Patienten in den Spitälern sprechen wollen (die Kost der Kranken ganz getrennt zu behandeln, ist unmöglich), so sollten wir vorher wissen, was damals alles als Nahrung auf dem Tische des Bürgers figurierte. Natürlich spielten auch früher schon die Vermögensverhältnisse eine Rolle in der Beschaffung der täglichen Kost, ja die größere als heute. Ausländische Waren, z. B. Gewürze, waren im Vergleich zu heute unsinnig teuer, weil die Transportkosten das Vielfache der Erstehungskosten ausmachten. Aber auch sonst waren die Lebensmittel im Vergleich zu den Arbeitslöhnen teuer. Die heutigen Arbeitslöhne sind im Verhältnis zu den damaligen und auf die Nahrungsmittelpreise bezogen, ein Vielfaches. Daß das Salz infolge Besteuerung durch den Staat unverhältnismäßig hoch im Preis war, werden wir weiter unten noch sehen. Ferner darf nicht vergessen werden, daß gewisse Lebensmittel erst nach und nach zu uns kamen, sei es, daß sie erst dann entdeckt wurden, oder daß sie z. B. aus fremden Kriegsdiensten oder von fernen Wallfahrten heimgebracht wurden. In diesem Zusammenhang darf ruhig gesagt werden, daß der Basler Bürger sich im Mittelalter an Speise nicht viel mangeln ließ. Geschichtliche Erkundigungen in andern Gebieten ergeben, daß die Lebenshaltung in Basel, besonders was die Nahrung anbetrifft, sicher über dem europäischen Durchschnitt stand. Die günstige Verkehrslage zum Elsaß machte es leicht, von dort Korn, Wein und Gemüse zu beziehen. Mit der Innerschweiz und dem Berner Oberland war man

[5]) Literatur zu diesem Kapitel:

Koelner Paul, «Die Kuchibücher der Safranzunft», in Basler Jahrbuch 1929.
Christ Hermann, Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft und der angrenzenden Gegenden.
Mandate der Basler Regierung.

ebenfalls in geschäftlichen Beziehungen, indem man sich von dort Milchprodukte, sowie Fische und Fleisch resp. das Schlachtvieh kommen ließ. Auch der Schwarzwald war ein vielfältiger und vor allem naher Lieferant. Kurz, günstige Verkehrslage und dazu relativer Reichtum ermöglichten der Stadt Basel eine gute und reichliche Lebensmittelversorgung.

Zum Frühstück ißt der Bürger bis weit ins 19. Jahrhundert hinein seine Suppe mit Brot. Gewöhnlich ist es eine Hafersuppe, nicht selten eine Mehlsuppe. Im allgemeinen ist es nicht Mode, dazu Fleisch oder Eier zu essen. Zu Mittag gibt es gewöhnlich Fleisch oder Fisch. Das Fleisch wird bis ins 16. Jahrhundert hinein ohne Beikost gegessen. Voraus ging höchstens eine Weinbeerensuppe oder ein Mus. Dafür aber aß man große Mengen Brot. Fische werden sehr viele gegessen, doch weniger Süßwasserfische als vielmehr eingesalzene Meerfische. Süßwasserfische kamen viel vom Vierwaldstättersee. Aus der Umgebung hatte man wenig Fische, offenbar weil das Recht zum Fischen das Privileg der reichen Herren war. Wir lesen von Karpfen, Hechten und selten von Forellen. Letztere sind dafür umso geschätzter. Erwähnt wird auch der Junkersalm. Ein solcher kostete beispielsweise 1473 soviel wie 15 Säcke Roggen. Da ist es verständlich, daß wir solchen Fisch nicht auf dem Bürgertisch finden. Dafür aber ißt man sehr viel Häringe und Stockfische. Aehnlich wie mit den Süßwasserfischen steht es mit dem Wildpret; aus den gleichen Gründen ist Wild bis weit ins 16 Jahrhundert hinein eine seltene und teure Bürgerspeise. Das Nachtessen besteht wieder aus Fleisch oder Mus, je nach Vermögensverhältnissen. Als Nachspeise waren geläufig Käse, Zieger, Obst.

Eine große Rolle spielt das Mus. In Verbindung mit Brot ist es die einfachste Kost der Armen und der Gefangenen. «Der spitalknecht mag ganz presthaftigen und alten lüten ein müesli und für 2 schilling brot geben und alsdann wieder fortschicken» (1447/48 Münster/Spitalverordnung). Gewöhnlich ist Erbsmus gemeint. (Die Erbsen hießen übrigens «muos». Heute noch sagt man vielerorts «s'mues ufbinde!») Es gab aber auch Hafer-, Gersten-, Linsenmus. Zubereitet wurde es mit sehr viel Milch. Milch aber als selbständige Nahrung, wie wir sie heute kennen, scheint selten gewesen zu sein, höchstens für Kranke. In großen Mengen aber wurde sie

für die Zubereitung von Speisen gebraucht. Von den Gemüsen lesen wir immer wieder von «krut» oder «grien krut», damit ist Mangold gemeint, häufig werden auch Bohnen genannt. Eine ziemlich große Rolle spielte gedörrtes Obst, ferner Kompott. Um 1503 wird in den Küchenbüchern der Safranzunft zum erstenmal Reis erwähnt. Im Spital aber bestand eine Stiftung für Reismus und Gebackenes (von Eiern) schon seit 1439. Reis wurde bald zur täglichen Nahrung. Sehr geschätzt waren auch verschiedene Eiergerichte (bachens von eyern, eyergerstlein), besonders als Fastenspeise, denn die Fasten- und Abstinenzgebote der Kirche wurden streng gehandhabt (ein Grund weshalb auch viel Fisch gegessen wurde). Auch nach der Reformation wurden die Fasttage noch lange Zeit eingehalten. So wurde z. B. noch 1552 am Neujahrsmahl der Safranzunft fleischlos serviert, weil der Anlaß auf einen Fasttag fiel. Ueberhaupt dürften uns gerade die Menus der Safranzunft ein gutes Spiegelbild der damaligen Kost geben. Es sind uns die Küchenbücher (Kaouche-beichlin) der Safranzunft erhalten, welche uns berichten, was an allen Zunftanlässen von 1491 bis 1621 jeweils verzehrt wurde. Es sind dies zwar eigentliche Rechnungsbücher, in welchen die Ausgaben für den Küchenhaushalt genau gebucht sind. Sie haben für uns den Vorteil, daß wir aus ihnen nicht nur die Art der Speise erkennen, sondern auch deren Quantität und eventuell Preis. Der 30jährige Krieg machte dann dieser gastronomischen Tradition für lange ein Ende. So finden wir für das Neujahrsmahl 1592 folgendes Menu:

Mittag: Huhn und Rindfleisch
Reis
Lammbraten, Zunge und Kalbfleisch
Käse und Aepfel

Abends: 1 Pfefferlin von den Gericken
(ein aus Kälbermagen und andern Weichteilen in Wein gekochtes stark gepfeffertes Gericht, eine Art Kutteln).

Das war zwar nicht das traditionelle Neujahrsessen; denn sonst gab es an diesem Tag immer die berühmte Gallerte (galrey, gallereigen). Aber da diese wegen der vielen Gewürze sehr teuer war, hatte sie der Rat jenes Jahr verboten.

Ein Gallerten-Rezept von 1491 heißt: 10 Ferkel, 80 alte Hühner, 32 Kalbsfüße, 12 Rindsfüße, 131 Mass Wein, 12 Pfund Mandeln, 3½ Pfund Wurtz, Pfeffer, Ingwer, Zimmt, Nelken, Muskat und mehr als ¾ Pfund Safran. Das gab 740 Portionen. Die Zubereitung dauerte Tage.

Neben der Fleischgallerte war die Fischgallerte nicht minder beliebt. — Man darf nun aber nicht daraus schließen, die Leute hätten damals immer so gegessen und geprahlt: das war eine Ausnahme. Erst gegen Ende des 16. Jahrhunderts begegnen wir verschiedenen Ratsmandaten gegen das Prassen. Anfangs des 17. Jahrhunderts schreibt Felix Platter in seiner 40. Quaestio: «An Saufen, Fressen und Ausschweifung sterben mehr Menschen als an Hunger, Krieg und Pest. Am schlimmsten ist die herrschende Trunksucht.»

Zwar schon Ende des 15. Jahrhunderts begegnen wir einer allgemeinen Blüte. Auch der Gewürzhandel blüht. Die Spezierer von Basel rühmen sich, auf allen Märkten der Welt nur das Beste zu kaufen und die höchsten Preise zu bezahlen. Zu dieser Zeit kommen die Feigen zu uns, die Meertrauben, die Pomeranzen, ferner das schon erwähnte Reis; Zucker ist noch eine Seltenheit, ebenso Malvasier. Dieser gehört z. B., eben weil er eine Seltenheit war, zu den Promotionsgebühren der theologischen Fakultät.

Das Bier wird 1488 bei uns heimisch mit dem Bierbrauer Hans Berwanger von Speyer.

Im 16. Jahrhundert finden wir als G e m ü s e auf dem Zunfttisch: Rüben, Erbsen, «Kefenn» (süße Erbsen), Binnetsch (Spinat). Ganz selten ist Salat. Bekannter ist Rettich, und zwar hauptsächlich als Nachspeise. Nicht mehr unbekannt sind im 17. Jahrhundert Oliven, Kapern, Artischocken, Meerrettich und Randen. Aber auch in der Fleischkost ist man seit der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts etwas verwöhnter geworden. Wildpret und Geflügel sind nicht mehr seltene Ausnahmen. Besonders kleinere Vögel, mit dem Garn gefangen, sind beliebte Leckerbissen, Amseln und Drosseln vor allem. Daneben liest man viel von Brat-, Blut- und Leberwürsten, ebenfalls von Sauerkraut. Feines Gebäck und importierte Weine bereichern den Nachtisch.

Die Basler Spitalkost

(XV.—XIX. Jahrhundert).[6])

Die Verköstigung im Spital konnte selbstverständlich nicht die normale bürgerliche sein, wenigstens nicht die der bessern Bürger. Wenn man bedenkt, daß die Patienten (nicht die Pfründer) nur wenig bezahlen konnten, ferner daß sich das Spital selbst erhalten mußte, ist es begreiflich, daß das Essen entsprechend einfach war.

Die älteste Verordnung über die Verpflegung im Basler Spital rührt ungefähr von 1 4 5 0. Ich lasse sie im Wortlaut folgen:

«Dise ordenunge sol man in der fasten mit den armen siechen in dem spittel halten als fünfmahsse geordnet hatt. (Joh. Fünffmass hat als Spitalpfleger diese Ordnung erlassen).

Item uff zinstig, donrstag und sambstag sol man für die armen siechen, die der teglichen phrunde, als man in uff die tage bissher ze geben gepflegen hat, mus und kompost, nit geleben mogen, bestellen, nemlich uff die dry tage zu imbihs visch gross oder cleyn, wie man die ye zu ziten gehaben mag und die in eyn gewurtzt bruelin machen und die allein under die betrisen und siechen und nit under die gesunden teilen.

Sodenn uff dieselben tage ze nacht sol man inen geben gute gemüse, es sye vigenpfefferlin oder anders des sy geniehsen mogent.

Were aber under den siechen yemand so blode der weder vische noch anders als vorstat niehsen mochte, dem sol die kaltemutter ander spise versorgen und eyn spittelmeister ir dazu hantreiche tun, es syent hüner, lampfleisch, eyger oder milch dar ze

[6]) Die Quellen über dieses Kapitel stammen aus dem Spitalarchiv (Basler Staatsarchiv), und zwar sind die Speiseordnungen chronologisch sortiert unter W 2, ebenfalls erwähnte Korrespondenzen. Im Ordnungsbuch A 1 sind verschiedene Zusätze und Abänderungen enthalten. Im übrigen siehe Quellenverzeichnis.

geben, damit den armen siechen teglich zugeseen werde, es sye in der fasten oder usswendig der fasten. Also dz soliche krancke menschen dadurch so lang sy lebent uffenthalten werden mogen und nit mangels halb ir naturlichen narunge ee zyt sterben müssen, wand doch alle spittel allermeist umbsollicher unvermogender armen luten willen gestiftet sint.»

Diese älteste Speiseordnung betrifft nur die Kranken. (Betrisen, arme kinde, siechen werden die Kranken genannt). Während der langen Fastenzeit (Aschermittwoch bis Ostern) bestand demnach die herkömmliche Spitalkost nur aus Mus und Kompott. Diese sollte nun etwas aufgebessert werden, weshalb diese sicher willkommene Verordnung erlassen wurde. Dreimal wöchentlich bekommen die Kranken demnach Fische zu Mittag (zu imbihs) und zwar wahrscheinlich an einer Kräutersauce (gewurtzt bruelin). Gleichen Abends dann erhalten sie ein Gemüse. (Vigenpfefferlin muß ein Kompott gewesen sein aus Feigen und Rosinen). Joh. Fünffmass, der als Spitalpfleger dies «geordenet hat», geht in seiner Sorge für die Kranken sogar noch weiter und befiehlt, daß wer auch das nicht genießen möchte, von der «Kaltmutter» auch Fleisch und andere Speisen bekommen dürfe. Also auch während der Fastenzeit wird den Kranken Fleisch zugebilligt.

Die Kaltmutter ist zu vergleichen mit einer Oberin. Dieser stehen Schwestern zur Seite, jener «junckfrowen», wie es an anderer Stelle heißt.

Vorstehende Ordnung gilt also nur für die Fastenzeit. Was aber außer dieser Zeit gegessen wurde, können wir nur an Hand der Ausgabenbücher rekonstruieren, da darüber keine Verordnung erhalten ist. Aus diesen Büchern sehen wir sofort, daß das Fleisch weitaus die erste Stelle einnimmt. Daneben spielten eine wichtige Rolle das Mus, das Brot, die Eier und die Fische. Die Posten der täglichen Hauptnahrung sind jede Woche die gleichen und heißen für die einzelnen Wochentage:

Montag:	Rindfleisch und Gerück
Dienstag:	Rindfleisch
Mittwoch:	Eier
Donnerstag:	Kalbfleisch
Freitag:	Fische

Samstag und Sonntag:

Kalb- und Rindfleisch, dazu oft «Kröhs» (ein Teil der Kutteln), manchmal auch «spinnweder-fleisch» (junger Schafbock).

Oefters lesen wir «den kranken lampfleisch».

In welchem Verhältnis die Zahl der Kranken zu der Zahl der Gesunden war, können wir daraus ersehen, daß gleichen Tags für das Rindfleisch der Gesunden 1 Pfund 6 Schilling 3 Pfennig ausgegeben wurde, für das Schaffleisch der Kranken nur 14 Pfennig, also mehr als 20 mal weniger.[7])

Rund 70 Jahre später erscheinen die

«Ordnungen des spittals» von 1521

später vervollständigt durch die Nachträge von 1534.

«Win und brott ist ein gemeiner bruch im spittal zu allen molen glich und wurtt der win gemessen, das brott usteilt noch notturft der menschen und wigt jedes brott 1 1/2 Pfund.»

Der Spitalinsasse erhielt demnach täglich 1 1/2 Pfund Brot und seinen Wein, und zwar bekommt der gewöhnliche Kranke und Pfründer täglich 1/4 Maß (1 altes Basler-Maß = 1,42 Liter; 1/4 Maß ist also rund 3 1/2 Deziliter), die reichen Pfründer erhalten mehr, wie uns eine vorhandene «Weinverteilungsliste» lehrt.

Am Fastnachtsmontag oder Dienstag erhielt jeder seine Fastnachtsgallerte. Sie war nicht so raffiniert zubereitet wie die der Zünfte, aber eine Anlehnung an das erwähnte Rezept ist unverkennbar:

«Zem ersten uff Zinstag uff die junge fastnacht noch dem suntag Esto michi oder uff den mentag ist man geben und machen ein gallreyg uberhoff,[8]) nemlich einem jeden krancken ein holtzern eschschusseln, darin ein viertel eines huns, ein halben fuss und ein stuckly schwinenfleisch. Sodenn zem ymbis und nachtmol yedem zwey oder dry kuchly, allein den zinstag zem nachtmol brattes, win und brott nach Ordnung etc.»

[7]) 1 Pfund (lb.) = 20 Schilling (s.) = 240 Pfennig (d. = Dinarien), später = 120 Rappen.

[8]) uberhoff = überhaupt = durchgehend für alle.

Auch die Fastenkost hat man jetzt allgemein etwas erträglicher gestaltet. Nicht nur die Kranken bekommen Fisch, auch die gewöhnlichen Pfründer bekommen jetzt etwas mehr Abwechslung in ihre Kost. Der diesbezügliche Text lautet:

«Uff die eschenmittwoch gitt man den krancken, so man durch das jar das bachen und rihsmuhs gitt, jedem ein stuck grien visch, sodenn den andern im spittel jedem ein hering, zem nachtmol gitt man aber denen, so das rihsmuhs gehert, jedem ein stuck gallrey visch und den andern ein suppen und nit me. Gumpost noch ordnung am mittwochen und frytag. Am donnstag zu ymbis bonen und muhs überhoff, zu nacht ein suppen als davor. Am Frittag so gitt mann visch grien uberhoff als durch das ganz jar, und zem nachtmal ein suppen etc. Am sambstag bonen und mush zu ymbis und zu nacht ein haberkernen. Am sonntag zu ymbis stockvisch uberhoff, und zem nachtmol ein habermus und einen armen man.[9]) Am mentag zu ymbis gitt man uberhoff vygenpfeffer, jedem 3 vygen und 6 winbeeren, und zu nacht ein suppen. Am zinstag zu ymbis gitt man bonen und muhs uberhoff, zu nacht ein suppen.

Also wurd es die ganze vasten in ordnung gehalten, wie davor anzöugt ist, von ein tag zum andern und von einer wuchen zu der andern, usgenommen am hohen donstag git man gallreyvisch uberhoff und durchgeschlagen mus [10]) und grien krutt für d'bonen, und zum nachtmol ein suppen und jedem ein stuck gallreyfisch in einer zinnenen esschüsslen.

Am karfrittag grien visch und mus uberhoff zum ymbis.»

Als neue Speisen sind also hinzugekommen:

Reismus, Fischgallerte und «bachens». Die früher erwähnte Stiftung wollte, daß jeden Mittwoch den Kranken Reismus und «bachens» gegeben werde. Wir können tatsächlich feststellen, daß auch noch in der Speiseordnung von 1780 am Mittwoch den Kranken Reis und Omelette oder Pfannkuchen gegeben wurde, was eben das «bachen» sein dürfte; an anderer Stelle heißt es übrigens «bachens von eygern». Bohnen und «grien krutt» (Mangold) dürften schon längere Zeit bekannt sein. Auf alle Fälle ist das

[9]) ein «armer mann» ist Gebackenes von Eiern, Brot und Milch (Vogelheu, Studentenfutter).

[10]) durchgeschlagen mus = Erbsmus.

letztere nicht erst im 17. Jahrhundert bei uns bekannt geworden wie diese Ordnung von 1521 beweist.

Interessant ist noch zu vernehmen, daß am Hohen Donnerstag die Fischgallerte in zinnenen Tellern serviert wurde; Kenner dieser Zeit nehmen sonst an, daß bis um 1580 herum überhaupt nur aus hölzernem Geschirr gegessen wurde. Anderseits muß zugegeben werden, daß in den Bestimmungen von 1551 von Zinngeschirr keine Rede mehr ist.

Mit dem Karfreitag ist die lange Fastenzeit vorbei. Und jetzt will man offenbar auch wieder nachholen, was man vorher sich versagen mußte.

«Am osterobenn muhs und bonen uberhoff zem ymbis, sodenn alwegen zu nacht das gantz jar umb ein haberkernen. So ist auch ein allter bruch, das man uff dihsen tag koufft 7 lamber by den besten. Do soll man yeglichem pfleger ein zu hus schicken, das sind dry, sodenn einem vogt uff munchenstein eins; die andern dry sol man zu einem gesegneten brattenn (machen), darzu geheck von eyger und fleisch, und sol man des tags machen einem yeglichen im spittal, kranken und gesunden, einen zimlichen fladen. Davon gitt man den barfüssern ein ganz lämply und 12 fladen.

In dihsem jar sind 1100 eyger zu den fladen verbrucht worden und zem geheck 100.

Uff den ostertag so gesegnet man die 2 lemplin und fladen mit dem geheck (man schickt ouch einem jeglichen pfleger 2 fladen, dem luttpriester und beyden schribersfrawen, das gesegnett wurtt) uff den ymbis zu kleinen stücklin mit den fladen geschnitten. Das teylet man uberhoff uss, einem jeden gesegnetts, darnach yedem ein par eyger, brug (brühe) und fleisch wie uff ander fleischtag etc. und jedem sinen fladen, win und brott noch gewonheit. Zem nachtmol gitt man ein habermuss und brottes etc.

Uff montag noch ostern zum ymbis jedem ein Stück fleisch und brug und ze naht ein peffer, win und brott als davor.

Uff Zinstag zu ymbis und zum nachtmol jedem ein Stück Fleisch und brugen, win und brott als davor. An der mittwochen zu ymbis gitt man den armen krancken siechen in betten rihsmuhs und bachens, den andern, so das nit gehörtt, yedem ein par eyger ze nacht, aber den armen bachens und rihsmuhs und den andern ein suppen und käs.

Donnerstag wie am zinstag.

Am frittag zu ymbis grien visch, jedem ein stück uberhoff und ein gemüs, zem nachtmol suppen und käs.

Am sambstag zu ymbis ein milchmuhs mit gersten, dazu einem jeden ein par eyger uberhoff.

Also württ die ordnung fur und fur von tag zu tag mit visch, fleisch, brottes, eyger, muhs, win und brott gehalten wie hievor anzöugt ist.»

Diese Speiseordnung, wie sie in der Osterwoche gehalten wurde, galt mit wenigen kleinen Ausnahmen das ganze Jahr durch. Auf alle Fälle wiederholt sich der Speisezettel jede Woche. Lediglich die Eierkost war etwas an die Jahreszeit gebunden, wie das die folgende Nota dartut:

«Item ist der altt bruch und harkommen: wan 5 eyer vier pfennig gelten oder ein ey ein pfennig, so gitt man das eyergeltt — zu vierzehentagen und gemeinlich am sambstag und git man jedem armen fur die eyer 4 pfennig — sind die eyer lang im wolfeilen kauff, so gibtt man die eyer und nitt das geltt.»

Dies ist also die Speiseordnung, wie sie im Spital lange Jahrzehnte gehalten wurde. Wir raten kaum falsch, wenn wir annehmen, daß dieses ewige Einerlei auch damals schon eintönig gewirkt hat. Dabei aber dürfen wir eben nicht vergessen, daß auch auf dem privaten Bürgertisch keine wesentlich größere Abwechslung stattfinden konnte, daß auch da die wenigen Nahrungsmittel eben immer wieder auf den Tisch gebracht wurden, vielleicht mit etwas mehr Abwechslung in der Zubereitung. Im Spital aber war es kaum möglich, individuellen Wünschen stark entgegenzukommen. Außerdem wären die dazu nötigen Zutaten und Gewürze auch zu teuer gewesen. Abwechslung gab es vorderhand nur an wenigen Tagen des Jahres. Daß man das dann aber umsomehr schätzte, erkennen wir bald beim Durchblättern der Akten. Weihnachten, Fastnacht, Kirchweih usw. werden jedes Jahr in den Büchern genau beschrieben, auch werden die betreffenden Ausgaben genau gebucht. Lesen wir die betreffenden Verordnungen im Wortlaut:

«K i l c h w y c h e n e n .

Uff den suntag Trinitatis haltt man im spittal ein Kilchwyh. (Da hielt man mitt grossen kosten 12 oder mer der priestern uhs dem

münster, darzu cantor coraules, die man all ob eines spittalmeisters tisch vol und wol hielt und gab man inen geltt darzu). Und gitt man den armen zu imbyhs suppen und fleisch, darzu ein schüssele mit ryhsmuhs und ein halb gebratens hünlin. Und so man die hüner nitt habenn mag, gitt man brottens dafür. Zum nachtmol gitt man brottes und habermuhs wie sonst uff ander sontag.

Desglichen württ im spittal uff Sant Luxtag (Lucas) auch ein kilchwy gehalten, wie die uff «Trinitatis».

Und ist zu wüssen, daß man uff einer jeden kilchwy etliche essen uhser dem spittal schickt, nemlichen einem jeden pfleger des spittals ein zylige blatten mit ryhsmuhs und ein gebraten hun, dessglichen den zweyen schribern ze huss wie den pflegern und einem lüttpriester und dem spittalmüller und dem bruder zu Sant Elsbetten git man 1/2 hunli und 1 schüsslin mit ryhs. So ladet man den küffer und sine knecht und sonst niemand.»

An Weihnachten gibt der Spitalmeister allen Kranken und Pfründern und dem Gesinde zum guten Jahr «ein schüsslen mit galrey (glich wie zu fahsnacht), ein Baselplaphartt, ein kümiwecken von 2 Pfund teig.» Ein Festtag ist ferner der Tag, «so man im Spittal die mastschwyn metzgett.» Die schönsten Würste und das beste Fleisch bekommen allerdings zuerst die Pfleger [11]): «So schickt man den herren pflegern in einer grossen platten 2 blutwürst, ein hündlin [12]) und sonst eine wurst darinne die hirne sind. Sodann ein afterdarm und sonst ein hübsche leberwurst und 8 brottwürst, 1 grossen hammen und 1 gantzen bratenn, jedem so vil.»

Etwas weniger bekommen die beiden Schreiber. Aber auch Kranke und Pfründer haben ihren Anteil an der «Metzgeten», jeder bekommt ein Stück von einer Blut-, einer Leber- und einer Bratwurst, dazu noch etwas Speck.

Auch im Herbst gibt es Extrabeschenkungen:

Wann der Herbst wol stadt so gitt man den armen und pfründern so im spittal sind drümolen umb jedem 2 trubell und ein becher oder ein quertlin süsses mosts.

So aber der herbst klein ist, gytt man 2 mol umb, und so der herbst gantz übell stadt ein mol umb wie obstadt.

11) siehe S. 9.

12) hündlin: Blutwurst, deren Darm der Magen ist.

Und schickt man jerlichs jedem pfleger im herbst ein hübsche blatten mitt truben und ein schenkenkannen mit süssem most. Dehsglich den predicanten und schrybern.»

Zu dieser Zeit und schon früher lesen wir immer wieder, daß die Spitalinsassen ihre Speisen außer Haus brächten, um sie dort zu verkaufen oder gegen etwas anderes einzutauschen. Die Nahrung mußte also reichlich gewesen sein. Um diesem Mißbrauch abzuhelfen, wurden verschiedene Ordnungen erlassen und schwerste Strafen, sogar die der Verlierung der Pfrund, angedroht. Dagegen ist ihnen freigestellt, die Extrabescherungen zu verwenden wie sie wollen.

Wir lesen wörtlich:

«Die armen im spittal, die pfrunder und das gsind habend ein alt harkommen bruch für ein fryheitt, namlich mit dem das man inen an jarstagen gitt, dahs sy dasselbig mögend hinthun war sy wellend und ist wie nachvolt:

den fladen den man jedem zu ostern gibt,

die truben so man inen zu herbst gibt, den wecken so man eim zu wyenecht gibt und die würst wan man metzgett. Sonst in allen dingen was inen an essender spyss wenig oder vil überblipt, dasselbig was das ist, sellend sy koch oder keller wider überantwurten, davon nitzit verschenken, vertuschen noch sonst hingeben in keinen weg by pen [13]) des almuhsens oder pfrunden verlierung.»

Aus dieser Zeit datiert eine Stiftung von Herrn Lux Iselin (mit einem Gültbrief von 400 Gulden, auf die Stadt Nürnberg lautend), laut welcher während der ganzen Fastenzeit jeweils am Samstag zu Mittag und am Palmabend, sowie am Osterabend Fisch gegeben werden sollte. Die Stiftung wurde aber aus irgend einem Grunde nicht verabfolgt; denn in der Speiseordnung von 1551 ist die Spitalkost noch absolut die gleiche wie 1521.

Da uns von 1551 bis 1780 keine Speiseordnung mehr erhalten ist, haben wir die Haushaltungsbücher und Jahresrechnungen befragt. Die Speisen bleiben die gleichen. Nur lesen wir jetzt etwas mehr von Gemüsen: Goldrüben, Kapiskrut, Weißkrut, Meerrettich und auch Buttenmost werden häufig aufgeführt.

[13]) by pen = bei Strafe (poena).

Uebrigens weist auch tatsächlich die Speiseordnung von 1780 wenig Aenderungen auf, wie wir sehen werden. Inzwischen wollen wir einen Blick tun in die Haushaltungsbücher, wo uns verschiedenes interessieren dürfte. Das Stichjahr ist 1650. In diesem Jahr wurde ausgegeben für:

Rindsfleisch	492 lb.	(ca. 3700 kg)
Kalbfleisch (Bratwürste, Gitzi incl.)	133 lb.	(ca. 1000 kg)
Fische	57 lb.	
Eier	48 lb.	
Salz	626 lb.	(ca. 2700 kg)
Obst, Kraut, Rüben, Most usw.	20 lb.	

Am meisten überrascht uns natürlich die gewaltige Ausgabe für Salz. Grund dafür ist die große Besteuerung durch den Staat. Ein Pfund Salz hätte demnach rund 28 Pfennig gekostet. In dieser Rechnung ist nur das Fleisch enthalten, welches von auswärts gekauft werden mußte. Schweinefleisch ist z. B. keines angeführt, weil das Spital selbst Schweine mästete.

Einige Detailpreise:

1 Pfund Rindsfleisch kostet	16 d.
1 Pfund Kalbfleisch ebenfalls	16 d.
1 Bratwurst	16 d.
1 Gitzi durchschnittlich	1 lb.
1 Kalbsfuß	4 d.
1 Pfund Salz	28 d.

Merkwürdigerweise ist das Kalb- und Rindfleisch gleich teuer. 1 Gitzi kostet also gleichviel wie 15 Pfund Fleisch. Ferner:

1 Karpfen kostet	40—60 d.
1 Nase	6 d.
1 Platisslin	18 d.

Aufgeführt sind noch Stockfisch, Heringe, Bücklinge, Albelen, Salmen und Spitzlinge.

Leider ist bei den Salzwasser-Fischen das Gewicht oder die Anzahl nie angegeben, sodaß der Preis nicht errechnet werden kann.

Als Vergleich dazu mögen die Löhne des Spitalmeisters und

des Oberknechtes dienen, welche nebst freier Station 75 lb. resp. 42 lb. jährlich bekamen (1650).

Da ja der Kaufwert des Geldes beständig abnahm, gelten diese Angaben nur für diese Zeit (1454 kostete beispielsweise 1 Pfund Fleisch 4 d., 1650 kostete es 16 d.

Aus bedeutend späterer Zeit stammt die Speiseordnung von 1780:

Sonntag:	Mittag:	eine Fleischsuppe und ein Pfund Rindsfleisch.
	Abend:	eine Mehlsuppe und Reis, Mus oder Gersten.
Montag:	Mittag:	eine Gerstensuppe und eine Mehl- oder zuzeiten eine Griespappe.
	Abend:	eine Mehlsuppe.
Dienstag:	Mittag:	Suppe und Fleisch wie am Sonntag.
	Abend:	Mehlsuppe oder Gersten.
Mittwoch:	Mittag:	Gerstensuppe, Mus, Grünkraut oder große Bohnen, Sommerszeit. Winterszeit aber: Sauerkraut oder saure Rüben, für die Kranken Reis.
	Abend:	Sommerszeit: Mehlsuppe und die Hälfte von 80 Pfund Kutteln, und denen so keine Kutteln bekommen, Reis. Winterszeit: statt Kutteln oder süßen Rüben Weißkraut, Reis oder Erdäpfel, für die Kranken Reis.
Donnerstag:	Mittag:	wie Sonntags und Dienstags.
	Abend:	Mehlsuppe und Gersten.
Freitag:	Mittag und Abend: wie am Montag.	
Samstag:	Mittag:	wie am Sonntag, Dienstag u. Donnerstag.
	Abend:	Sommerszeit: «Die andere Hälfte der Kutteln, und Reis für die keine bekommen, wie am Mittwoch, Winterszeit aber bekommen sie die Kutteln ganz und auf einmal, darunter aber Füss, Rachen und Magen begriffen sind.»

«Die Kranken bekommen an einem Fleischtag des Mittages statt des Fleisches ein weinwarm Eyergerstlein, Blattenmüslein, Pfannkuchen, Omeleten, gesottene Eyer, oder können von Gemüsern, Brühen, Fleisch oder was sonst zu haben ist, fordern. Ferner wird einem jeden in dem Spital sich befindlichen Pfründer und auf Genesen Kranken das ganze Jahr hindurch alle Morgenfrühe eine gute gesottene Suppe, darzu das Brot von dem Spittal, oder dessen Bekker eingeschnitten wird, dargereicht.»

Diese Speiseordnung bringt, wie schon erwähnt, nicht viel Neues. Rüben, süß und sauer gekocht, kennt man schon früher, ebenfalls Kraut. Die Kutteln entsprechen wohl dem frühern «pfefferlin von den gericken». Das «Eyergerstlein» wird eine besonders sorgfältig zubereitete Gerstenspeise gewesen sein, wahrscheinlich gebacken. Aber neu sind die Erdäpfel. Und zwar sind sie offenbar noch ziemlich selten, stehen sie doch nur am Mittwoch auf dem Menu und nur winterszeit. Tatsächlich ist die Kartoffel in Basel auch erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts eingeführt. Prof. Em. König berichtet zwar schon 1706 von ihr, aber wahrscheinlich kennt er sie auch nur aus Beschreibungen (z. B. von Caspar Bauhin). Wann die Kartoffel oder Grundbirne zum ersten Mal ins Spital gekommen ist, konnte ich auch an Hand der Ausgabenbücher nicht feststellen, da man sie anfänglich wahrscheinlich nur in kleinen Mengen zu Versuchszwecken auf eigenen Höfen pflanzte und sie darum nicht buchte..

Erstmals erwähnt lesen wir auch die «Griespappe».

Was uns aber an dieser Verordnung interessiert, ist die Verschreibung einer eigenen Krankenkost. Statt des gesottenen Rindfleisches an Fleischtagen erhalten die Patienten irgend etwas anderes, was ihnen grad schmeckt, auch Fleisch; offenbar darf es nur nicht gesotten sein. Hier lesen wir auch, daß die Morgensuppe nur den Pfründern und Genesenden verabreicht wird; schwerer Kranke erhalten wohl Milch. Sonst aber bleibt die Verköstigung der Kranken die gewöhnliche.

Eine willkommene Abwechslung brachte wahrscheinlich folgende Neuerung:

«Sodann wird alljährlich achtmal, als auf die junge Fastnacht, Mittelfasten, Palmsonntag, Ostertag, Auffart, Pfingsten, Weynacht

und Neujahrstag, auf die Abendmahlzeit gebraten Fleisch gespeiset.

Und endlich im Mayen wird einem jeden ein Scheüerzigerlin und ein Vierling oder Vierteilspfund süsser Anken gereicht. Desgleichen wird denn auch zur Zeit des Nasenfangs, wenn dieselben um einen billichen Preis zu haben sind, einem jeden eine gebackene Nase gegeben.»

1781 hat dann der Spitalmedicus und Chirurgus J. Rud. Stähelin an die Regierung einen Brief mit für uns interessantem Inhalt abgeschickt. Er fordert darin eine Neuorganisation der Spitalkost in dem Sinne, daß nicht jeder Kranke das gleiche und gleichviel erhalten solle. Es müsse Rücksicht auf seine Krankheit genommen werden. Dementsprechend solle die Verpflegung eingeteilt werden in:

a) magere
b) mittlere
c) volle Diät (Kost).

Er schreibt darin auch, «es sollte ein Versuch mit Hafermehl und Hafergrütz gemacht werden, es sei den Kranken nicht so leicht ekelhaft als Reis und Gersten und käme noch wohlfeiler.» Und wirklich muß uns auffallen, daß Hafer in keiner Form mehr auf der Ordnung steht; er mußte aus irgend einem Grunde in Mißkredit gekommen sein, gegessen wurde aber z. B. «der Haberkernen», sowie das Habermus sicher schon 1521, wie wir von der damaligen Speiseordnung wissen.

Gleichzeitig beantragt J. Rud. Stähelin der Regierung, es sollte die Möglichkeit gelassen werden, bei besondern Fällen eine besondere Diät zu verschreiben. Ferner sollte es den Kranken verunmöglicht werden, von außenher schädliche Speisen zu empfangen. Daß der damalige Spitalarzt der Krankendiät eine große Wichtigkeit zuschreibt, ist nach diesem Schreiben sicher. Auf Grund dieses Schreibens frägt dann die Regierung den Spitalmeister Joh. Jak. Salathe an, was er zu den Vorschlägen des Arztes zu sagen habe. Darauf schreibt dieser an den Rat:

1. Fordere er geteilte Stuben für Männer und Frauen. Angestellte und Wärter sollten diese Stuben einmal putzen, «sie seien gewiß etwa 20 Jahre nicht mehr gereinigt worden.»

2. Müßten die alten kindlichen Männer und Frauen ebenfalls eigene Stuben haben.
3. Müßten die Kranken nach den Diäten eingeteilt werden, nach Vorschlag von Dr. Stähelin, und es müsse dafür eine eigene Köchin angestellt werden.
4. Taube und Wahnsinnige sollten kein Fleisch erhalten.

Wann und wieweit diesen Forderungen entsprochen wurde, können wir nicht sagen. Aber auch des Spitalmeisters Schreiben beweist uns, daß zu dieser Zeit der Diät-Küche große Bedeutung beigemessen wurde.

1828 geht ferner eine Anfrage der Regierung an Spitalmeister Bloch betreffend die neue Speiseordnung, worauf dieser antwortet, er brauche unbedingt eine größere Küche. Außerdem benötige er einen dritten Kochkessel, «da ja nach der neuen Ordnung auch die mittleren und gemeinen Pfründer täglich Gemüse bekommen sollen.» Diese neue Speiseordnung trat etwa 1830 in Kraft und lautete:

«a) Für die Mittelpfründer

Sonntags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch nebst Suppe, zu welcher der Pfründer von seinem Brod nach Belieben viel oder wenig einzuschneiden hat, und eine Portion Gemüse, welche, winterszeit, in Sauerkraut oder sauren Rüben bestehen soll, nebst 1/4 Pfd. Schweinsfleisch.
	Abends:	eine Portion gut gekochter Reis, nebst 3/4 Pfund Kalbsbraten.
Montags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch und Suppe und an Gemüse eine Portion Bohnlein, oder Rutscherlin [14]).
	Abends:	eine Portion gut gekochte Gerste und eine Portion Lungen, oder Lebern, sauergekocht oder als Knöpflein.

[14]) Rutscherlin = Zwergbohnen.

Dienstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch und Suppe, an Gemüse eine Portion Mehlknöpflein, oder sogenannte Vastenspatzen.
	Abends:	eine Mehlsuppe, wozu der Spital das Brod gibt, und eine Portion geprägelte Erdäpfel.
Mittwochs:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe an Gemüse Erdäpfel mit Zwiebeln Schweitze.
	Abends:	eine Portion Hafergrüz mit 3/4 Pfund Kalbsbraten.
Donnerstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, an Gemüse eine Portion Erbsen Mues.
	Abends:	gut gekochter Reis, nebst 6-8 geschwellte Erdäpfel mit Salz.
Freitags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, an Gemüse saure oder ausgezogene Erdäpfel.
	Abends:	12 Fleischknöpflein und von derselben Brühe eine Portion Suppe, samt dem dazu erforderlichen Brod.
Samstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe und eine Portion Linsen, oder zur Abwechslung eine Portion Reis oder Gersten, oder Hafergrüz, worinn das Fleisch gekocht wird.
	Abends:	Hafergrüz, nebst einer Portion Fleisch an einer Brühe, Hasenbraten, wie bisher üblich gewesen.

b) Für die gemeinen Pfründer

Sonntags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, davon zu welcher der Pfründer das Brod gibt. An Gemüse, winterszeit, Sauerkraut oder saure Rüben, nebst 1/4 Pfund Speck.
	Abends:	eine Portion gut gekochter Reis, nebst 6—8 geschwellte Erdäpfel mit Salz.

Montags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe davon an Gemüse Rutscherlin mit einer Zwiebeln Schweitze darauf.
	Abends:	ein Portion gut gekochte Gerste.
Dienstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe davon an Gemüse Erdäpfel an einer weißen Brühe oder ausgezogen.
	Abends:	eine Mehlsuppe, zu welcher der Spithal das Brod gibt, nebst 6—8 Erdäpfel mit Salz.
Mittwochs:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, an Gemüse weiße Böhnlein oder Rutscherlin mit einer Zwiebeln Schweitze.
	Abends:	eine Portion Hafergrüz.
Donnerstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, an Gemüse Erbsen Mues.
	Abends:	eine Portion Reis und 6—8 Erdäpfel mit Salz.
Freitags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe, an Gemüse Erdäpfel an einer sauren Brühe oder ausgezogen.
	Abends:	eine Portion Gerste.
Samstags:	Mittags:	1/2 Pfund Rindsfleisch, nebst Suppe davon und eine Portion Linsen, oder zur Abwechslung eine Portion Reis oder Gerste, oder Hafergrüz, worin das Rindsfleisch gekocht wird.
	Abends:	eine Portion Kutteln an einer Brühe, wie bisher üblich gewesen, und 6 — 8 geschwellte Erdäpfel.

Die Morgensuppe ist abwechselnd eine zusammengekochte und eine gesottene.

Die Speisezeit ist festgesetzt:

a) Für die gemeinen Pfründer

Mittags um 11 Uhr

Abends im Winter um 6 Uhr, im Sommer um 7 Uhr.

b) Für die Mittelpfründer

jedesmal eine halbe Stunde späther.

c) Für sämtliche Dienstboten des Hauses, ohne Ausnahme, mit Beziehung auf § 35 der Ordnung des Herrn Spitalmeisters:

Mittags 12 Uhr.
Abends 8 Uhr.»

Diese Speiseordnung von 1830 unterscheidet also deutlich zwischen Mittel- und gemeinen Pfründern. Dabei erinnern wir uns daran, daß die reichen oder obern Pfründer am Tische des Spitalmeisters essen und deshalb wohl keiner geschriebenen Ordnung unterstehen. Die beiden andern Klassen aber wiederum sind in der Verpflegung auch deutlich von einander getrennt, indem die gemeinen Pfründer abends, außer am Samstag, nie Fleisch bekommen. Die Mittelpfründer haben auch am Abend, außer Dienstag und Donnerstag, immer Fleischkost. Zur Speiseordnung von 1780 besteht insofern ein großer Unterschied, daß damals jeder zweite Tag auch mittags fleischlos serviert wurde, währenddem jetzt zu jedem Mittagsmahl Fleisch gegeben wird, aber immer Rindfleisch, und zwar immer gesotten. Es ist sicher zu verstehen, wenn der Appetit auf die täglich sich wiederholende Fleischspeise nicht immer der gleiche war. Diese Neuerung bedeutet aber für den Spital-Haushalt keine Mehrausgabe, indem 1780 die Portion 1 Pfund war, jetzt aber nur noch $^1/_2$ Pfund. Dabei aber staunen wir doch, wenn wir ausrechnen, daß der gemeine Pfründer wöchentlich ungefähr $4^1/_2$ Pfund Fleisch bekommt, der Mittelpfründer sogar gegen 8 Pfund. Dabei dürfen wir allerdings nicht vergessen, daß eben eine Menge anderer nahrhafter Speisen von heute damals noch auf dem Küchenzettel fehlten.

Neu lesen wir die Knöpflein, sowohl aus Fleisch als auch aus Mehl, die «geprägelten» Erdäpfel (bis jetzt waren sie geschwellt, ausgezogen, oder an einer Sauce [Brühe]) und die «Zwiebleschweitze». Unterdessen ist auch die Hafergrüze wieder zu Ehren gezogen worden. Etwas überrascht sind wir vom samstagabendlichen Hasenbraten der Mittelpfründer. Daß die «geprägelten» Erdäpfel als etwas besseres galten, ist dadurch bewiesen, daß nur die

Mittelpfründer am fleischlosen Dienstagabend solche bekommen, während die gemeinen Pfründer nur Salzkartoffeln erhielten.

1851 tritt dann die nächste Speiseordnung in Kraft, welche eine gewaltige Neuerung bedeutet. Am Morgen gibt es statt der seit Jahrhunderten traditionellen Suppe erstmals «eine Portion Caffé, Milch und Zucker». Und der zweite Traditionsbruch: das gleiche wird nachmittags 3 Uhr auch als Zwischenmahlzeit serviert. Daß dies Datum 1851 sein muß, wissen wir deshalb, weil erstmals in diesem Jahr in den Büchern Ausgaben für Kaffee gebucht sind. Es scheint uns dies im Moment etwas spät zu sein. Wenn man aber bedenkt, daß man jahrzehntelang dem Kaffee gegenüber sehr skeptisch gewesen war, ihn nur als schädliches Genußmittel betrachtete, ja dessen Genuß noch Ende des 18. Jahrhunderts schwer bestrafte, so ist es sogar leicht begreiflich, daß seine allgemeine Verwendung ausgerechnet im Spital erst spät erfolgte. Welchen Umschwung das aber für die tägliche Spitalkost bedeutet, ist nur schwer zu erfassen. Aber offenbar hat sich diese Neuerung bewährt, denn erst in der neuesten Zeit gibt es wieder Strömungen, die dem Hafer in irgendeiner Form als Frühstückspeise den Vorzug geben möchten.

Interessant ist eine Verfügung von 1867, wonach der Arzt oder dessen Assistent Extrakost für Patienten jeweils bei der Visite auf eine Liste notieren und diese unterschrieben dem Spitalmeister abgeben soll.

Damit haben wir die alte Zeit schon verlassen, und die moderne Spitalkost mit ihren zahlreichen Diäten käme nun in ihr Recht.

Mit dieser Verfügung von 1867 erhalten wir demnach die erste Kunde von einer wirklich durchgeführten Ernährungsdiätetik. Allerdings schon vorher, 1781, verlangt Dr. R. Stähelin, wie wir gehört haben, eine Einteilung der Kranken in Diätgruppen. Diese Gruppen unterschieden sich aber nur in der Quantität, oder besser gesagt dadurch, daß in der mittlern Diät verschiedene Speisen fehlten, welche in der vollen Diät bestanden, und daß in der magern Diät überhaupt nur das Notwendigste gegeben wurde. Ebenso verlangte er, daß in besondern Fällen besondere Speisen verabreicht werden sollten. Daß diesen Forderungen entsprochen wurde, ist aber bis zu dieser Verfügung von 1867 fraglich.

Schluß

Unwillkürlich fragen wir uns, ob denn die Ernährungsdiätetik eine so moderne Disziplin der medizinischen Wissenschaft sei. Hat man früher bei der Verköstigung der Kranken nur so wenig auf deren Leiden gesehen? Theoretisch war man schon sehr früh davon überzeugt, daß man mit einer zweckmäßigen Ernährung der Therapie einer Krankheit wesentlich nachhelfen könne. Schon im Altertum haben Galen, Hippokrates, Celsus und andere ihre diesbezüglichen Vorschriften bekannt gegeben. Die Bedeutung der Ernährung für den menschlichen Körper, und besonders für den kranken, war ihnen wohlbekannt; ich verweise nur auf den alten Spruch: «Qualis cibus, talis chymus; qualis chymus, talis chylus; qualis chylus, talis sanguis; qualis sanguis, talis lympha; qualis lympha, talis caro», und ihre Wertschätzung erkennen wir am besten aus den zahlreichen Versuchen, die Nahrungsmittel in ihre Bestandteile zu zerlegen und deren Nährwert zu bestimmen Daß aber diese primitiven physiologischen Untersuchungen scheitern mußten, ist klar. So haben sie denn die Nahrungsmittel nach ihrer Verdaulichkeit und ihren verschiedenen Beziehungen zum menschlichen Körper klassifiziert. Ob sie dem Magen bekömmlich seien oder nicht, ob sie urintreibend, abführend oder stopfend seien, ob man sie bei Fieber geben dürfe, usw., das alles war schon den Alten bekannt, wenn sie sich auch manchmal irrten. Auch die spätere Wissenschaft hat sicher nicht vergessen, welche Bedeutung der Krankenkost beizumessen ist, aber es blieb im allgemeinen eben nur Theorie, welche von diesem oder jenem Katheder einer berühmten Hochschule gelehrt wurde, sich aber nicht in die Praxis, vor allem nicht der Spitäler, durchzusetzen vermochte. Bedenken wir ferner, daß der Spital des Mittelalters eben gerade daran krankte, daß man fast keine wirklich wissenschaftlich gebildeten Aerzte besaß, so dürfen wir uns umso weniger wundern, daß für Ernährungsdiätetik wenig Verständnis vorhanden war.

Zusammenfassend aber dürfen wir vom Basler Spital sagen, daß, soweit wir zurückforschen können, auf die Ernährung der Kranken immer besonders geachtet wurde. Es spielte dabei weniger die Art der Krankheit eine Rolle, als vielmehr die Tatsache, daß einer überhaupt krank war. Dies war Grund genug, um ihm gewisse Speisen zu versagen, eigentlich aber eher, um ihm zur Erleichterung seines Zustandes Verschiedenes zu gewähren, was die Gesunden nicht bekommen. Dabei war weniger die therapeutische Nützlichkeit einer Speise maßgebend, als vielmehr der Umstand, daß sie der Kranke lieber aß. Von einer eigentlichen Diät lesen wir erst 1781, als Dr. J. R. Stähelin eine Einteilung in die drei Diätgruppen verlangt. Von Schondiäten für Magen, Niere, Leber, Diabetes usw. wußte man allerdings auch damals noch nichts. Anderseits müssen wir doch auch wieder annehmen, daß schon früher Schwerkranke anders ernährt wurden als Gesunde, ohne daß man bei jedem einzelnen Fall Notizen machte, auf Grund derer wir uns orientieren könnten.

Zum Schluß möchte ich noch darauf aufmerksam machen, daß weder der Historiker noch der Volkswirtschaftler ohne weiteres von der Krankenkost auf die private bürgerliche Ernährungsweise schließen darf. Das wird uns klar, wenn wir daran denken, daß auch heute noch, wo doch die Lebensmittelpreise im Verhältnis zu den Löhnen viel niedriger sind, mancher Drittklaß-Patient im Spital besser verpflegt ist als zu Hause. Vom Standpunkt des Mediziners aus darf aber gesagt werden, daß die Spitalkost im Mittelalter nicht viel von der normal bürgerlichen abwich, daß man aber allzeit bestrebt war, darauf zu achten, «dz soliche krancke menschen dadurch so lang sy lebent uffenthalten werden mogen und nit mangels ir naturlicher narunge ee zyt sterben.»

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort	5
Die Basler Spitäler im Mittelalter	7
Die Klosterspitäler	7
Das städtische Spital	8
Das städtische Siechenhaus	8
Organisation des Spitals	9
Nahrungsmittel von damals (XV.—XIX. Jahrhundert)	12
Die Basler Spitalkost vom XV.—XIX. Jahrhundert	16
Schluß	33
Quellen und Literatur	36

Quellen und Literatur

Staatsarchiv Basel:

Archiv der Elendenherberge, D, K—M, V.
Archiv des Siechenhauses St. Jakob, A. G. H.
Archiv des Spitals, A, B, C, D, F, G, K, U, V, W, Y.
Mandate der Basler Regierung.

Baas Karl, Gesundheitspflege im mittelalterlichen Basel. Zürich, Leipzig, Berlin 1926 (Zürcher medizinigeschichtliche Abhandlungen 6).

Bolliger W., Die Spitalkirche zum Heiligen Geist, in Basler Kirchen, 4 Bd., Basel 1917.

Burckhardt Albrecht, Geschichte der medizinischen Fakultät zu Basel 1460—1900. Basel 1917.

Der Bürgerspital Solothurn von 1418—1930. Solothurn 1930.

Christ Hermann, Zur Geschichte des alten Bauerngartens der Basler Landschaft und angrenzenden Gegenden. Basel 1916.

Koch Th., Das Bürgerspital zu Basel 1842—1892. Basel 1892.

Historisch-biographisches Lexikon der Schweiz. Band 1 ff. Neuenburg 1921 ff.

Koelner Paul, Die Kuchibücher der Safranzunft, im Basler Jahrbuch 1929.

Marcuse Julian, Diätetik im Altertum. Stuttgart 1899.

Rechtsquellen von Basel Stadt und Land. Th. 1. 2. Band 1856—1865.

Schmidt M., Allgemeine Umrisse der kulturgeschichtlichen Entwicklung des Hospitalwesens. Gotha 1870.

Schüepp J., Neue Beiträge zur Schweizerischen Münz- und Währungsgeschichte 1700—1900.

Schweizerisches Idiotikon, Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprachn, Band 1 ff. Frauenfeld 1881.

Stähelin J. E., Kantonale Heil- und Pflegeanstalt Friedmatt, Basel. Zürich 1933.

Wackernagel Rud., Geschichte der Stadt Basel, Bd. 1—4, Basel 1907—1924.

Ich möchte Herrn Prof. H. Hunziker an dieser Stelle herzlich danken für seine aufmerksame Mithilfe bei der Abfassung dieser Arbeit.

Auch den Herren Privatdozenten Dr. H. G. Wackernagel und Dr. A. Bruckner vom Basler Staatsarchiv danke ich für ihre wirklich tatkräftige Unterstützung herzlich.